



# Schinken – Käse – Rolle

auf dem großen Ofenzauberer plus

## Das brauchst du dafür:

### Teig:

15 g frische Hefe  
320g Wasser  
1 TL Honig  
560 g Weizenmehl Typ 550  
(alternativ Dinkelmehl Typ 630 )  
2 gest.. TL Salz  
20 g Olivenöl

### Füllung:

25 g Schmand  
25 g Joghurt 3,5 %  
1 TL Senf  
8 Scheiben Cheddar  
8 Scheiben gek. Schinken  
*außerdem zum Bestreichen*  
½ TL Zwiebelpulver  
1 TL brauner Zucker  
1 Ei

## So wird's gemacht:

- Wasser, Hefe und Honig in den Mixtopf geben und auf 37° C I Stufe 2 erwärmen
- Mehl, Salz und Öl zufügen und 5 Min. Teigstufe kneten.
- Den Teig in eine Schüssel geben und 1Stunde gehen lassen.
- Den Backofen auf **180 °C Ober - / Unterhitze** vorheizen.
- Das Joghurt, Senf und Schmand in der kleinen Nixe verrühren.
- Die Teigunterlage mit dem Edelstahl- Streufix leicht bemehlen und den Teig darauf geben.
- Diesen zu einem Rechteck 30 X 50 cm ausrollen.
- Mit der Creme bestreichen. Dabei einen Rand von etwa 2,5 cm frei lassen.
- Mit Käse und Schinken belegen. Anschließend von der langen Seite her einrollen und mit der Naht nach unten auf den großen Ofenzauberer *plus* legen.
- In einer kleinen Glasschüssel ( Elfe ) alle Zutaten *zum Bestreichen* verquirlen und mit dem Silikonpinsel großzügig über die Rolle streichen.
- Im heißen Ofen ca. 35 Min. goldbraun backen.
- Mit gehackter Petersilie garnieren.
- Vor dem Schneiden 5 Min. abkühlen lassen und warm servieren.